

Rýže s medvědí česnekem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- medvědí česnek 2 hrst
- olivový olej 1 lžice
- jasmínová rýže 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- bylinková sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jasmínovou rýži propláchneme, zalijeme vodou a uvaříme doměkka cca 12 - 15 minut. Uvařenou rýži scedíme a promícháme s připraveným medvědí česnekem.

Medvědí česnek omyjeme, nakrájíme na drobné nudličky a na olivovém oleji rychle osmahneme. Česnek se zatáhne, pustí vodu a podstatně zmenší objem.

Rýži s medvědí česnekem dochutíme bylinkovou solí a mletým pepřem.

Rýži s medvědí česnekem podáváme jako přílohu k nejrůznějším pokrmům. Vegetariánům postačí i jako hlavní chod.

